



.....
**STRATEGI PENGEMBANGAN POTENSI KULINER LOKAL DALAM MENUNJANG
KEGIATAN PARIWISATA DI KAWASAN EKONOMI KHUSUS MANDALIKA
KABUPATEN LOMBOK TENGAH**

I Wayan Suteja¹⁾, Sri Wahyuningsih²⁾
^{1,2} Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram
Email: tejabulan@gmail.com

Wisata kuliner merupakan salah satu konsep pariwisata yang tengah berkembang di seluruh dunia. Kuliner juga menjadi salah satu unsur penunjang yang sangat penting dalam keberhasilan pariwisata pada suatu destinasi. Kuliner terutama kuliner lokal bahkan mampu menggambarkan keseluruhan budaya masyarakat pada suatu daerah. Begitu juga pada Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika, pengembangan kuliner lokal adalah satu peluang untuk mendorong perkembangan kawasan ini. Sehingga melalui penelitian ini dibahas tentang strategi pengembangan potensi kuliner lokal dalam menunjang kegiatan pariwisata di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. Metode yang digunakan untuk menganalisis data adalah metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi dan wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat banyak sekali potensi kuliner lokal yang dapat dikembangkan dalam menunjang pariwisata di kawasan ini.

Kata Kunci: Strategi Pengembangan, Kuliner Lokal, Kawasan, Mandalika

PENDAHUALUAN

Usaha kuliner terutama restoran telah mengalami perkembangan pesat dalam beberapa dekade terakhir dan dianggap menjadi komponen penting dari sistem pariwisata (Delgado, Vargas, Montes & Rodriguez-Torres, 2016). Bahkan pada beberapa destinasi seperti Istanbul di Turki, Hanoi di Vietnam, Nice di Perancis dan Mexico City, kegiatan kuliner mampu berperan sebagai daya tarik atau atraksi utama yang menarik para wisatawan untuk berkunjung. Berdasarkan laporan UNWTO (2017) bahwa pariwisata gastronomi terutama yang berkaitan dengan kuliner, menunjukkan bahwa peningkatan jumlah pendapatan pariwisata gastronomi utamanya kuliner lebih dari 30%, dan angka ini akan cenderung tumbuh. Ini juga menunjukkan bahwa kuliner menjadi salah satu elemen khas yang sangat penting dari suatu daerah tujuan wisata. Momen ini juga sudah semakin banyak dimanfaatkan oleh beberapa negara. Seperti pada tahun 2016, pendapatan dari industri kuliner di Spanyol bahkan mampu mencapai 35,131 juta euro. Hal ini tentu menjadi suatu peluang besar sekaligus tantangan bagi pariwisata NTB dalam

meningkatkan kepariwisataannya terutama dari aspek kuliner (Suteja, 2017)

Kuliner merupakan salah satu elemen penting yang akan mampu menjadi pengalaman wisatawan secara utuh terhadap budaya tuan rumah pada sebuah destinasi. Kuliner mampu menceritakan keseluruhan budaya yang dimiliki oleh masyarakat pada suatu daerah wisata sehingga mampu memperkaya pengalaman perjalanan yang didapatkan oleh wisatawan. Wisata kuliner juga akan mampu meningkatkan daya saing Pulau Lombok untuk menjadi destinasi unggulan.

Sesuai dengan Keputusan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor KM. 38/UM.001/MP/2017, bahwa Pulau Lombok merupakan salah satu dari 10 destinasi wisata Indonesia. Serta dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 52 Tahun 2014 yang diresmikan Presiden RI Joko Widodo pada tanggal 20 Oktober 2017 tentang Kawasan Ekonomi Khusus juga menetapkan Kawasan Mandalika sebagai kawasan strategis pengembangan pariwisata. Sehingga menjadi sebuah keharusan atas tersedianya kebutuhan



makanan dan minuman bagi wisatawan ketika berkunjung.

Selain itu Pulau Lombok juga memiliki beragam jenis kuliner khas yang belum dikembangkan secara optimal dalam kegiatan pariwisata terutama di KEK Mandalika. Hal ini dapat diidentifikasi dari terbatasnya tempat kuliner di kawasan ini yang menawarkan kekhasan kuliner lokal. Makanan dari daerah asal wisatawan masih menjadi produk dominan yang ditawarkan oleh pelaku wisata terutama rumah makan dan restoran. Sehingga, kekayaan potensi kuliner lokal yang ada perlu dikembangkan dengan strategi yang tepat sehingga mampu menjadi kemas wisata yang dapat dinikmati oleh wisatawan. Oleh karena itu dalam penelitian ini dibahas tentang potensi dan strategi pengembangan potensi kuliner lokal dalam menunjang kegiatan pariwisata di KEK Mandalika.

LANDASAN TEORI

Terdapat beberapa konsep untuk menganalisis penelitian ini seperti konsep pariwisata, potensi wisata, konsep wisata kuliner dan teori perencanaan. Beberapa pengertian tentang pariwisata seperti yang dijelaskan oleh Suwanto (2004) bahwa selama perjalanan wisata dari satu tempat ke tempat lain wisatawan sangat membutuhkan berbagai fasilitas dan layanan seperti ke fasilitas dan layanan yang dapat memenuhi kebutuhan akan makanan dan minuman sehingga dibutuhkan jasa pangan yang menyediakan pelayanan makan-minum baik berupa makanan spesifik daerah (*local food*) ataupun makanan ala negara asal wisatawan.

Leiper (1990, dalam Pitana, 2009: 64) juga menyebutkan bahwa sektor penting dari tujuh sektor dalam industri pariwisata adalah sektor akomodasi, yang mana di dalamnya tidak hanya menyangkut tempat tinggal atau penginapan sementara tetapi juga hal yang berhubungan di dalamnya adalah ketersediaan makanan dan minuman (*food and beverage*). Sektor tersebut harus tersedia di daerah tujuan wisata atau pada daerah transit sebagai salah satu

syarat penunjang untuk pemenuhan kebutuhan wisatawan.

Sedangkan potensi wisata adalah segala bentuk sumber daya pariwisata yang dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata. Salah satu potensi pariwisata ini adalah potensi budaya. Menurut Pitana (2009), menjelaskan bahwa budaya tidak hanya mencakup sastra dan seni, tetapi keseluruhan cara hidup masyarakat pada suatu daerah. Sumber daya budaya yang memiliki potensi untuk dapat dikembangkan sebagai daya tarik wisata salah satunya adalah kuliner lokal setempat. Wisata kuliner juga dapat menjadi representasi dari budaya masyarakat setempat.

Kemudian wisata kuliner dijelaskan oleh Echols dan Shadily (dalam Putri, 2013) sebagai sebuah perjalanan seseorang atau sekelompok orang dari satu tempat ke tempat yang lain dengan tujuan untuk bersenang-senang. Sedangkan kuliner berasal dari Bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti berhubungan dengan dapur atau masakan. Terdapat beberapa definisi lain dalam kegiatan wisata kuliner, Ignatov dan Smith (2006, dalam Redl, 2013: 11) mendefinisikan wisata kuliner sebagai suatu perjalanan wisata yang dilakukan oleh wisatawan selama perjalanan. Hal ini bertujuan untuk konsumsi makanan daerah (termasuk minuman), atau pengamatan dan studi produksi makanan dan wisata kuliner menyangkut kepentingan dalam mencapai tujuan untuk mengetahui kebudayaan suatu tempat melalui makanannya.

Selain itu, Mason & O'Mahony (2007 dalam Redl, 2013: 12) menyebutkan bahwa makanan akan mampu mengekspresikan keragaman dan perbedaan tujuan dari wisata kuliner sebagai tindakan yang disengaja untuk menikmati keragaman suatu wilayah melalui makanan dan minumannya. Wisata kuliner tidak hanya menyangkut ketersediaan makanan dan minuman bagi wisatawan pada saat kegiatan perjalanan wisatanya, melainkan mencakup pengalaman wisata dimana seseorang belajar tentang menghargai dan mengkonsumsi makanan dan minuman yang mencerminkan masakan masyarakat lokal, regional, atau nasional.



Lebih lanjut Harvey (2012:5) juga memberikan penjelasan bahwa wisata kuliner mampu menceritakan tentang warisan budaya, gambaran kehidupan masyarakat dan lansekap suatu kawasan geografis. Selain itu juga mampu memperkaya pengalaman dan bisa menjadi alat yang berharga untuk mendorong pembangunan ekonomi, sosial dan masyarakat. Selain itu, kegiatan wisata kuliner akan mampu membantu meningkatkan sumber pendapatan pedesaan dan meningkatkan tingkat pendapatan dan pekerjaan tenaga kerja lokal di sekitarnya dan tidak terlepas juga para perempuan.

Teori yang digunakan dalam penelitian ini adalah perencanaan dan pengembangan, yang mana menurut Sujarto (1986, dalam Paturusi 2008) menjelaskan perencanaan sebagai suatu usaha untuk merancang dan memikirkan masa depan secara rasional, terstruktur atau sistematis dengan cara memanfaatkan sumber daya yang ada secara efisien dan efektif. Lebih lanjut Paturusi (2008:26) menjelaskan bahwa proses perencanaan mempertimbangkan lingkungan politik, fisik, sosial, dan ekonomi sebagai suatu komponen yang saling terkait dan tergantung satu dengan yang lainnya. Ridwan (2012:39-52) menyebutkan lima pendekatan dalam perencanaan pengembangan pariwisata yaitu: (1) Pendekatan tentang pemberdayaan masyarakat lokal, (2) pendekatan keberlanjutan, (3) pendekatan kesisteman, (4) pendekatan kewilayahan, dan (5) pendekatan dari segi penawaran (*supply*) dan permintaan (*demand*). Jadi perencanaan pariwisata adalah suatu proses penentuan keputusan yang berkaitan dengan perkembangan masa depan suatu daerah tujuan wisata dengan mempertimbangkan aspek lingkungan fisik, sosial dan ekonomi serta evolusi dari suatu daerah tujuan wisata.

METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan lokasi penelitian yaitu Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika. Kawasan ini dipilih karena merupakan salah satu kawasan strategis yang tengah dikembangkan sehingga

<http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI>

Open Journal Systems

memerlukan banyak aspek penunjang yang perlu dipersiapkan terutama aspek kuliner. Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif atau dalam bentuk deskripsi. Sumber data yang digunakan berupa data primer yang diperoleh melalui observasi dan wawancara. Serta data skunder yang diperoleh dari dokumen atau literatur dan jurnal ilmiah. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi atau mengamati secara langsung aktivitas pariwisata yang berkaitan dengan kuliner. Pengumpulan data juga dilakukan dengan metode wawancara dengan beberapa tokoh kuliner terutama para pelaku wisata kuliner di lokasi penelitian. Serta studi dokumentasi dengan mengutip beberapa data dari literatur jurnal maupun buku. Selanjutnya data dianalisis dengan beberapa tahapan yaitu pemilihan data (*data reduction*), penyajian data (*data display*) dan Penarikan kesimpulan (*conclusion*) yang selanjutnya data dielaborasi dan dikaji menggunakan teori dan konsep.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi Kuliner Lokal di Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika

Pulau Lombok merupakan salah satu destinasi yang sangat terkenal dengan kuliner lokalnya terutama di kalangan wisatawan domestik. Kuliner lokal yang sangat beragam menjadikan Lombok sangat kaya akan potensi wisata kuliner yang dapat dijadikan sebagai atraksi penunjang kegiatan pariwisata. Beberapa jenis kuliner lokal yang dapat menjadi potensi wisata yaitu:

1. Ayam Taliwang

Ayam taliwang merupakan salah satu makanan lokal yang menjadi andalan masyarakat Lombok. Rasanya yang sangat khas dan sangat nikmat telah mampu menunjukkan positioning Pulau Lombok sebagai destinasi wisata. Secara umum, menu ayam taliwang terdiri tiga varian yaitu ayam bakar, goreng atau *plecingan* ayam yang disajikan bersama dengan menu *plecing* dan beberok. Saat ini juga telah berkembang ke dalam beberapa varian seperti asam manis, pedas manis dan pedas manis madu. Ayam taliwang menjadi



salah satu menu lokal andalan yang ditawarkan oleh usaha-usaha kuliner di KEK Mandalika. Menurut Edi (wawancara 20 Mei 2019) menjelaskan bahwa ayam taliwang merupakan salah satu menu yang paling digemari wisatawan. Tetapi untuk wisatawan asing, biasanya meminta yang tidak pedas. Selain itu juga ayam taliwang yang dijual menggunakan bahan yang sudah sedikit dimodifikasi.

2. Plecing Kangkung dan Beberuk

Plecing kangkung merupakan salah satu menu tradisional yang dapat dijumpai hamper di seluruh daerah di Indonesia, walaupun demikian yang membedakan dengan masing-masing daerah terutama plecing kangkung khas Lombok adalah dari cara pengolahan dan rasanya. Keistimewaan plecing kangkung adalah dari bahan baku yang menggunakan kangkung khas Lombok yang terkenal lebih renyah dan sangat segar serta bumbu menggunakan campuran terasi khas Lombok. Sedangkan beberuk merupakan salah satu makanan sejenis acar tetapi dengan bumbu lalapan yang memiliki rasa agak pedas. Sayur yang digunakan adalah terong mentah dan kacang panjang, atau dapat dikreasikan dengan sayuran lain. Plecing kangkung kangkung dan beberuk sering disajikan dengan menu ayam menjadi paket menu yang sama.

3. Bebalung

Bebalung adalah kuliner sejenis sop yang menggunakan bahan utama tulang iga sapi maupun bisa menggunakan bagian tulang lainnya. Bumbu yang digunakan juga tergolong sederhana dan sangat mudah untuk didapatkan diantaranya kunyit, lengkuas, asam, daun bawang, tomat, belimbing waluh, garam dan sedikit penyedap rasa. Bumbu yang digunakan tidak dihaluskan tetapi cukup dipotong dan di geprak. Selain dapat menjadi menu sehari-hari pada masyarakat, bebalung juga menjadi salah satu menu istimewa yang disajikan pada upacara adat seperti pernikahan (*begawe*). Bebalung dapat dinikmati atau digunakan sebagai makanan pendamping nasi karena memiliki kemiripan dengan sop buntut dan soto. Menurut Iskandar (wawancara 4 Mei 2019) mengungkapkan bahwa salah satu menu lokal atau tradisional yang sangat

digemari wisatawan adalah menu bebalung. Hal ini dikarenakan rasanya yang tidak terlalu tajam dan tidak banyak menggunakan bahan rempah. Rata-rata

4. Aneka Sate

Kuliner sate merupakan salah satu jenis kuliner nusantara yang terdapat hampir di seluruh daerah di Indonesia. Walaupun demikian bahan dan jenis sate pada setiap daerah berbeda-beda. Beragam jenis sate juga ada di Pulau Lombok yang sampai saat ini sudah sangat dikenal dikalangan masyarakat dan juga wisatawan. Beberapa jenis sate yang sangat terkenal yaitu Sate Rembige, Sate Bulayak dan Sate Tanjung. Menurut Iskandar (wawancara 4 Mei 2019) menu sate juga sangat disukai wisatawan, tetapi menu-menu yang semula sangat pedas disesuaikan dengan permintaan wisatawan.

5. Urap-urap

Urap-urap adalah salah satu jenis makanan yang terdiri dari campuran sayur, bumbu halus dan kelapa parut. Menu ini sebenarnya bagian dari menu nusantara, tetapi memiliki karakteristik dan cita rasa khas masakan sasak. Khusus untuk urap-urap khas Lombok sayur utama yang digunakan adalah daun turi yang dicampurkan dengan bahan lain seperti kacang panjang, kacang kedelai, kacang merah, tauge dan sebagainya. Menu ini banyak disajikan pada kegiatan prasmanan di hotel maupaun restoran.

6. Aneka Kuliner Nusantara

Selain menu khas Lombok, beberapa potensi kuliner lokal lain adalah menu-menu nusantara dari berbagai daerah di Indonesia. Beberapa warung atau rumah makan di KEK Mandalika juga menawarkan kuliner populer lainnya seperti nasi goreng, bakso, soto dan juga aneka lalapan. Keragaman yang ditawarkan oleh pusat-pusat kuliner juga memberikan pilihan yang lebih banyak kepada wisatawan sehingga kuliner khas nusantara dapat terekspos dalam pariwisata.

Selain jenis makanan, potensi kuliner lokal juga terdiri dari jajanan lokal dan juga beberapa minuman. Potensi jajanan pasar atau jajan tradisional juga sangat besar dalam menambah



pengalaman konsumsi kuliner lokal wisatawan. Beberapa jenis jajanan ini berupa jajanan basah seperti *lupis, tujak, bantal, dodol nangka dan rumput laut, naga sari dan klaudan*. Sedangkan jajan kering seperti *opak-opak, kue terek, kue keong* dan sebagainya. Selain ragam kuliner yang sudah sangat populer tersebut, terdapat juga ragam kuliner lainnya yang tersebar pada setiap lingkungan masyarakat. Hanya saja langkah awal yang dapat dilakukan terhadap potensi ini adalah memperkenalkan jenis-jenis kuliner lokal secara bertahap dimulai dari kuliner yang sudah populer.

Strategi Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Penunjang Kegiatan Pariwisata

Ragam potensi kuliner lokal membutuhkan beberapa strategi yang tepat supaya menghasilkan kemasan produk wisata yang menarik bagi wisatawan. Kemasan produk wisata yang dihasilkan juga diharapkan tidak hanya terbatas pada sisi produk konsumsi tetapi menyangkut aktivitas dan menekankan pada pengalaman yang dihasilkan dari kegiatan pariwisata. Seperti penjelasan *Ontario Culinary Tourism Association* (dalam Harvey 2012), menyebutkan wisata kuliner tidak hanya terbatas ketersediaan makanan dan minuman bagi, melainkan mencakup pengalaman wisata dimana seseorang belajar tentang menghargai dan mengkonsumsi makanan dan minuman yang mencerminkan masakan masyarakat lokal, regional, atau nasional sebagai bagian warisan, budaya, tradisi atau teknik kuliner lokal pada suatu daerah tujuan wisata. Penjelasan lain juga disampaikan oleh Harvey (2012:5) bahwa wisata kuliner mampu menceritakan tentang warisan budaya dan seluruh kehidupan budaya masyarakat pada daerah tujuan wisata yang tentu akan membangun pengalaman baru bagi wisatawan.

Mengacu dari pendapat tersebut maka potensi kuliner lokal yang ada perlu dikembangkan lagi supaya dapat dikenal dan menjadi daya tarik bagi wisatawan. Untuk mendapatkan strategi yang tepat maka perlu dikaji faktor-faktor yang mempengaruhinya, seperti:

1. Faktor Internal

Faktor internal yang mempengaruhi pengembangan potensi kuliner lokal di KEK Mandalika adalah faktor yang berasal dari dalam yang terdiri dari kekuatan dan kelemahannya. Kekuatan yang dimiliki dari segi karakteristik dan autentisitas meliputi ragam budaya kulinernya yang unik, jenis kuliner yang memiliki ciri khas, memiliki berbagai variasi kuliner lokal, bahan baku kuliner yang melimpah. Selanjutnya dari aspek masyarakatnya, sebagian besar memiliki kemampuan memasak masakan lokal, terdapat budaya-budaya yang terkait kuliner yang masih dilestarikan, terdapat berbagai kegiatan budaya yang berkaitan dengan kuliner.

Sedangkan kelemahannya adalah lemahnya kemampuan masyarakat untuk menciptakan kemasan wisata kuliner yang representatif. Sebagian besar pengusaha kuliner juga belum menonjolkan kuliner lokal sebagai produk utama. Kemampuan dan kreativitas pelaku usaha kuliner juga masih rendah terutama dalam menciptakan produk lokal berkelas internasional. Kuliner lokal juga belum menjadi skala prioritas bagi pengusaha-pengusaha kuliner.

2. Faktor Eksternal

Faktor eksternal yang mempengaruhi pengembangan potensi kuliner lokal di KEK Mandalika terdiri dari faktor peluang dan ancaman. Faktor peluang terdiri dari status kawasan sebagai kawasan strategis yang menjadi prioritas pembangunan pariwisata. Jumlah kunjungan wisatawan semakin meningkat, disertai berkembangnya akomodasi wisata dan sarana prasarana penunjang. Terdapat pengelola khusus di bawah naungan ITDC, serta dukungan pemerintah yang sangat besar terhadap perkembangan kawasan.

Sedangkan faktor yang menjadi ancaman seperti masuknya jenis-jenis kuliner yang berasal dari negara asal wisatawan, standarisasi internasional yang menggeser nilai-nilai lokal, berubahnya yang lokal menjadi modern demi kebutuhan wisatawan. Masyarakat tidak mampu menangkalkan derasnya perkembangan tren pariwisata sehingga kehilangan jati diri.



Faktor internal dan eksternal di atas, dianalisis menggunakan analisis SWOT, yang dapat digambarkan pada matriks 4.1.

Tabel 1. Analisis SWOT Pengembangan Potensi Kuliner Lokal di KEK Mandalika

| Faktor Internal | Kekuatan (<i>strength</i>) | Kelemahana (<i>weakness</i>) |
|--|---|--|
| Faktor Eksternal | 1. Kuliner yang bervariasi, unik dan memiliki ciri khas. 2. Terdapat budaya-budaya yang terkait kuliner yang masih dilestarikan. 3. Kemampuan masyarakat memasak masakan lokal 4. Bahan baku kuliner yang melimpah. | 1. Kuliner lokal hanya sebagai menu tambahan 2. Kreativitas untuk menyesuaikan tren pariwisata masih rendah 3. Informasi kepada wisatawan masih kurang 4. Kurangnya militansi pelaku usaha kuliner terhadap produk kuliner lokal |
| Peluang (<i>opportunities</i>) | Strategi SO (<i>Strength Opportunities</i>) | Strategi WO (<i>Weakness Opportunities</i>) |
| 1. KEK menjadi prioritas pembangunan pariwisata. 2. Jumlah kunjungan wisatawan semakin meningkat. 3. Berkembangnya akomodasi wisata dan sarana prasarana penunjang. 4. Dukungan pemerintah sangat besar melalui pengelola khusus di bawah naungan ITDC. | Memanfaatkan seluruh kekuatan untuk menciptakan peluang seperti: - Memasukkan ragam potensi kuliner yang unik dalam agenda pembangunan non fisik di KEK mandalika - Menjadikan aktivitas dan budaya yang berhubungan dengan kuliner sebagai atraksi yang dapat menarik lebih banyak kunjungan wisatawan - Kemampuan yang dimiliki masyarakat lokal dalam menciptakan kuliner lokal diaplikasikan dalam usaha-usaha kuliner terutama pada akomodasi wisata - Pengelola dapat memanfaatkan ketersediaan sumber daya kuliner yang melimpah sebagai produk-produk kuliner lokal yang berkualitas dan mendukung perkembangan kawasan | Mengatasi kelemahan-kelemahan dalam menggunakan peluang seperti: - Meningkatkan peran pelaku usaha kuliner untuk memanfaatkan ragam potensi kuliner lokal sebagai menu utama. - Pengelola kawasan bekerjasama dengan pemilik akomodasi untuk meningkatkan kreativitas masyarakat melalui pelatihan-pelatihan. - Membuat narasi informasi yang sama kepada wisatawan sehingga produk kuliner lokal menjadi lebih menarik bagi wisatawan. |
| Ancaman (<i>Threat</i>) | Strategi ST (<i>Strength Threat</i>) | Strategi WT (<i>Weakness Threat</i>) |
| 1. Masuknya jenis-jenis kuliner dari negara asal wisatawan 2. Standarisasi internasional mampu menggeser nilai-nilai lokal 3. Identitas lokal menjadi kabur. 4. Masyarakat melupakan budaya lokal terutama budaya kuliner | Memanfaatkan kekuatan untuk menghadapi ancaman diantaranya: - Meningkatkan kecintaan masyarakat terhadap kuliner lokal untuk mengkal degradasi budaya kuliner akibat perkembangan pariwisata - Memanfaatkan budaya-budaya terkait kuliner sebagai atraksi wisata supaya memberikan manfaat ekonomi kepada masyarakat dengan demikian masyarakat akan lebih berusaha melestarikan budayanya. - Memperkuat persatuan masyarakat | Mengatasi kelemahan dalam rangka menangkal ancaman meliputi: - Mengajak masyarakat dan pelaku usaha untuk meningkatkan kesadaran terkait pentingnya mengangkat dan melestarikan kuliner lokal - Meningkatkan SDM pariwisata supaya masyarakat lebih cerdas dalam menciptakan produk kuliner lokal yang berkelas tanpa meninggalkan identitas asli |

Berdasarkan matriks di atas, dapat diuraikan strategi pengembangan sebagai berikut:

1. Strategi SO (*Strength-Opportunities*), membuat program prioritas untuk inventarisasi ragam potensi kuliner lokal dan memasukkan ke dalam produk wajib bagi pelaku usaha kuliner. Serta meningkatkan event-event wisata di KEK mandalika yang memberikan kesempatan untuk memperkenalkan kuliner lokal.
2. Strategi WO (*Weakness-Opportunity*), mengadakan pelatihan-pelatihan yang berkaitan dengan peningkatan kreativitas masyarakat dalam mengemas produk kuliner lokal sebagai produk wisata, serta memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk membuka usaha yang berhubungan dengan pemanfaatan potensi kuliner.
3. Strategi ST (*Strength Threat*) mengajak masyarakat melalui pelibatan dalam kegiatan-kegiatan pariwisata terutama dalam usaha pelestarian kuliner lokal, serta melatih masyarakat supaya memiliki kepekaan dalam memanfaatkan potensi lokal sebagai sesuatu yang bernilai ekonomi.
4. Strategi WT (*Weakness-Threat*) mengadakan diskusi grup terfokus, pelatihan dan seminar menagajak masyarakat dan pelaku usaha supaya memahami pentingnya peran kuliner lokal bagi destinasi.

PENUTUP
Kesimpulan

Kuliner merupakan salah satu unsur yang sangat penting dalam suatu destinasi wisata. Kuliner lokal akan mampu merepresentasikan keseluruhan karakteristik budaya yang ada dalam masyarakat suatu daerah. Di Pulau Lombok terdapat beragam potensi kuliner lokal yang sangat potensial dan sudah sangat populer dalam masyarakat. Beberapa kuliner lokal yang potensial seperti ayam taliwang, pleceng kangkung, beberuk, bebalung, urap-urap, aneka



ragam sate dan juga masakan nusantara. Supaya dapat menjadi penunjang kegiatan pariwisata maka potensi tersebut perlu dikembangkan dengan strategi yang tepat. Strategi pengembangan yang dapat dilakukan yaitu Strategi SO (*Strength Opportunities*) dengan inventarisasi dan program-program yang menguatkan eksistensi kuliner lokal. Strategi WO (*Weakness-Opportunity*), dengan meningkatkan kelemahan yang dimiliki menjadi peluang dengan cara melatih masyarakat agar mampu mengemas potensi wisata kuliner dan mengisi peluang usaha pariwisata. Strategi ST (*Strength Threat*) dengan memanfaatkan kekuatan untuk menangkalkan ancaman dengan cara optimalisasi peran masyarakat dalam pelestarian dan meningkatkan militansi terhadap budaya lokal. Strategi terakhir adalah WT (*Weakness-Threat*) dengan mengubah kelemahan untuk menangkalkan ancaman dengan cara memperbanyak wawasan masyarakat dan pelaku wisata kuliner sehingga mampu melestarikan kuliner lokal dalam bentuk produk bernilai ekonomi.

Saran

Saran dari penelitian ini antara lain:

1. Pelaku usaha di bidang kuliner sebaiknya memprioritaskan kuliner lokal sebagai produk unggulan dalam kegiatan pariwisata.
2. Masyarakat harus lebih militansi terhadap budaya lokal terutama yang berkaitan dengan budaya kuliner sehingga eksistensi kuliner lokal dalam kepariwisataan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Delgado, A., Vargas, E.E., Montes, J.M., & Rodriguez-Torres, F. (2016). *Innovation in tourism companies, where are they and where are they going? An approach to the state of knowledge*. Intangible Capital, Vol, 12 No. 4. 1088-1155.
- [2] Disparda Provinsi NTB. 2016. *Direktori Data Usaha Pariwisata Provinsi Nusa Tenggara Barat*.
- [3] Harvey, Ena. 2012. *Management Coordinator- Caribbean & Agrotourism Specialist*. 13th Annual Caribbean Conference on Sustainable Tourism Development.
- [4] Keputusan Menteri Pariwisata Nomor: 38/UM.001/MP/2017 Tentang Logo Branding 10 (Sepuluh) Destinasi Pariwisata Indonesia.
- [5] Okech, Roselyne N. 2014. *Developing Culinary Tourism: The Role of Food as a Cultural Heritage in Kenya*. Proceedings of the Second International Conference on Global Business, Economics, Finance and Social Sciences.
- [6] Paturisi, Syamsul Alam. 2008. *Perencanaan Kawasan Pariwisata*. Denpasar: Udayana University Press.
- [7] Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 52 Tahun 2014 Tentang Kawasan Ekonomi Khusus.
- [8] Pitana, I Gede dan I Ketut Surya Diartha. 2009. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Andi: Yogyakarta.
- [9] Pitanatri, Putu Diah Sastri. 2016. *Inovasi Dalam Kompetisi: Usaha Kuliner Lokal Menciptakan Keunggulan Kompetitif di Ubud*. Jumpa. Vol.2, Juli 2016.
- [10] Putri, I.A. Eka Trisna, A. Sri Sulistyawati, F.Suarka dan N.M. Ariani. 2012. *Pengembangan Makanan Khas Bali Sebagai Wisata Kuliner (Culinary Tourism) Di Desa Sebatu Kecamatan Tegalalang Gianyar*. Udayana Mengabdikan Vol 12 No.1: Oktober 2012.
- [11] Redl, Sabrina. 2013. *Culinary Tourism for Young Adult Travellers and its connection to Destination Management*. Thesis: Viena University.
- [12] Ridwan. 2012. *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: PT. Softmedia.
- [13] Sugiyono. 2009. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: CV. Alfabeta.
- [14] Sukenti, Kurniasih. 2014. *Gastronomy Tourism in Several Neighbor Countries of Indonesia: a Brief Review*. J.Ind. Tour. Dev. Std., Vol.2, No.2: April 2014.
- [15] Suwantoro. 2004. *Dasar-Dasar Pariwisata*. Andi: Yogyakarta.



-
- [16] UNWTO. 2017. Global Report on Food Tourism. cf.cdn.unwto.org. (diakses 27 Juli 2018)